



DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI







Nel cuore della tradizione vitivinicola piemontese Roberto Dellavalle crea nel 1983 la Distilleria Dellavalle. Si realizza così, da una passione e da una lunga esperienza nel settore, il sogno di un enologo grande appassionato e conoscitore del mondo del vino e della grappa.

In 1983 Roberto Dellavalle founded the Dellavalle Distillery in the heart of the traditional wine region of Piedmont, so making true the dream of an oenologist, a great connoisseur of the world of wine and grappa with great passion and a long experience in this branch.

Am Herzen des traditionellen Weingebiets des Piemont gründete Roberto Dellavalle in 1983 die Brennerei Dellavalle. So verwirklichte sich der Traum eines Önologen und Weinkenners mit einer großen Leidenschaft und einer langen Erfahrung in der Branche des Weins und des Grappa.

Le nostre regole fondamentali sono: selezione meticolosa delle vinacce da conferitori di fiducia, cura della distillazione e ricerca dei legni migliori per l'invecchiamento. Particolare attenzione viene dedicata alla distillazione, effettuata secondo il metodo tradizionale con alambicchi discontinui. Gli affinamenti e gli invecchiamenti vengono svolti sia in botti di rovere di Slavonia sia in barriques di rovere francese. Qui la nostra grappa riposa e matura, ingentilendosi e sviluppando aromi complessi ed avvolgenti.

The guidelines of the distillery are the rigorous selection of the marc purchased from trustworthy winemakers, the extreme care in the distillation, and the research of the best wooden barrels for ageing. Special care is devoted to the distillation made according to the traditional method of discontinuous alembics. The refining and the ageing are made both in Slavonic oak barrels and in French oak barriques. Our grappa rests and ages there becoming rounder and developing complex and pleasing aromas.

Die Richtlinie der Brennerei erfordert die aufmerksame Selektion der von zuverlässigen Winzern abgelieferten Trester, die sorgfältige Destillation und die Suche nach den besten Hölzern zur Verfeinerung der Destillate. Eine besondere Aufmerksamkeit wird der Destillation gewidmet, die nach der traditionellen Methode mit unkontinuierlichen Brennkolben ausgeführt wird. Die Verfeinerung und die Ablagerung erfolgen in Fässern aus Slawonischer Eiche und in Barriques aus Französischer Eiche. Dort bleibt unser Grappa zur Verfeinerung und wird runder indem er komplexe und prächtige Aromen entwickelt.





CUNTÀCC! *Cru*

ACQUAVITE DI VINACCIA

Per essere fedeli alla tradizione questa acquavite è stata denominata "Cuntàcc!", antica esclamazione che nel dialetto piemontese ha un significato di stupita ammirazione. Abbiamo chiesto a Carlo Carosso, artista italo greco e autore di etichette ispirate a bacco, al mondo della classicità e ai miti della storia del vino, di dare una sua interpretazione del nostro prodotto, unendo così l'arte alla tradizione della distillazione. Acquavite forte e dinamica, armoniosa e vellutata che racchiude nel proprio corpo il gusto, l'animo e la storia della nostra gente.

To be faithful to tradition, this acquavite was named "Cuntàcc!", an ancient exclamation that in the Piedmontese dialect has a meaning of amazed admiration. We also asked to Carlo Carosso, an Italian-Greek artist and author of labels inspired by Bacchus, by the world of classicism and to the myths of wine history, to give his own interpretation of our product, thus joining art with the tradition of distillation. Powerful and vibrant aquavite, harmonious and velvety enclosing in its own body the taste, soul and history of our folks.

Dieser Aquavit wurde "CUNTACC!" benannt, um der Tradition treu zu bleiben. Es ist ein alter Ausruf in der piemontesischen Sprache, der die Bedeutung der erstaunlichen Bewunderung hat. Der italienisch-griechische Künstler Carlo Carosso, Autor von Etiketten, die vom Gott Bacchus und von den Mythen von Klassik und Wein inspiriert sind, gab eine Interpretation unseres Produktes. So hat er die Kunst mit der Tradition der Destillation verbunden. Es ist ein starker und dynamischer, harmonischer und samtiger Brantwein. CUNTACC! enthält in ihrem Körper den Geschmack, die Seele und die Geschichte unserer Leute.





Legni particolari

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PORTO

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Porto. All'olfatto si presenta con un profumo intenso, con a sentori di vaniglia, pera e albicocca; il gusto è molto intenso.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Porto. On the nose it is characterised by an intense, with hints of vanilla, pear and apricot; the taste is strong.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern, die zuvor zur Reifung des Portweins verwendet wurden. Im Geruch hat er einen intensiven Aroma mit Noten von Vanille, Birne, Aprikose und Karamell, im Geschmack erweist er sich als äußerst intensiv.

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA GLEN SCOTIA & BOWMORE CASKS

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Whisky Bowmore e Glen Scotia. I sentori sono quelli tipici del Whisky, con spiccate note di torba e tabacco.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Bowmore and Glen Scotia whiskeys. Typical whisky hints, with strong notes of peat and tobacco.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern, die zuvor zur Reifung des Whisky Bowmore & Glen Scotia verwendet wurden. Die Düfte sind diejenigen, die typisch für Whisky sind, mit Noten von Torf und Tabak.





GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PASSITO DI PANTELLERIA

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Passito di Pantelleria. Si presenta con un profumo fruttato, aromatico, fragrante tipico del moscato; al gusto si possono intuire tipici sentori di uva passa.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Pantelleria Passito. It has a fruity, aromatic and fragrant aroma typical of Muscat; on the palate, typical hints of raisins can be perceived.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester au den besten Gegenden von Monferrato. Er wird im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, und reift anschließend für lange Zeit in Fässern, die zuvor zur Lagerung vom speziellen Likörwein Passito aus Pantelleria verwendet werden. Im Duft entwickelt ist er ein fruchtiges und aromatisches sowie reichendes und typisches Bouquet wie beim Moscato, im Geschmack erinnert er an den typischen Geschmack von Rosinen.

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA MARSALA

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Marsala. All'olfatto si presenta con un profumo molto delicato e intenso; il gusto secco riporta alla frutta candita.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Marsala. On the nose it is characterised by a very delicate and intense aroma; its dry taste recalls candied fruit.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester au den besten Gegenden von Monferrato. Er im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, und reift anschließend für lange Zeit in Fässern, die zuvor zur Lagerung des Marsalas verwendet wurden. Im Duft entwickelt er ein erlesenes und intensives Bouquet, sein trockener Geschmack erinnert an kandierte Früchte.

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA SAUTERNES

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del vino Sauternes. All'olfatto si presenta con spiccati sentori di frutta candita e fiori di acacia, ne risulta un gusto molto persistente.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Sauternes. On the nose it is characterised by hints of candied fruit and acacia flowers, resulting in a very persistent taste.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester au den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern, die zuvor zur Reifung des Weins Sauternes verwendet wurden. Im Duft entwickelt er deutliche Aromen von kandierten Früchten und Akazieblumen; das Ergebnis ist ein sehr nachhaltiger Geschmack.



DELLAVALLE
DISTILLERIA

GRAPPA
AFFINATA

IN BOTTI DA

MARSALA
2001

DELLAVALLE
DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI

GRAPPA
AFFINATA
IN BOTTI DA
MARSALA

DELLAVALLE
DISTILLERIA

GRAPPA
AFFINATA

IN BOTTI DA

SAUTERNES
2002



GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA PICOLIT

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Picolit. All'olfatto sviluppa profumi molto delicati di frutta candita con una spiccata prevalenza, al gusto, di sentori di arancio.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Picolit. Very delicate aromas of candied fruit dominated, on the palate, by hints of orange.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird in kleinen Destillierkolben im Wasserbad destilliert und reift anschließend in Fässern. Im Duft entwickelt er delikate Aromen von kandierten Früchten mit einem starken Vorhandensein vom Orangenaroma im Geschmack.

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA MALVASIA

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del Malvasia. All'olfatto presenta profumi caratteristici ed intensi di erbe aromatiche; il gusto è persistente con toni erbacei che ricordano l'eucalipto.

Obtained from the distillation of our best pomace coming from the most suitable areas of Monferrato. Bain-marie distillation in small stills, then aging for a long time in barriques used for the aging of Malvasia. It is characterised by typical and intense aromas of aromatic herbs; long-lasting taste with herbaceous notes of eucalyptus.

Ergibt sich aus der Destillation unserer besten Trester aus den besten Gegenden von Monferrato. Er wird im Wasserbad in kleinen Destillierkolben destilliert, und reift anschließend für lange Zeit in Fässern, die zuvor für die Lagerung des Malvasia. Im Duft entwickelt er ein charakteristisches und intensives Bouquet von Kräutern, der Geschmack ist nachhaltig mit grasigen Nuancen, die an Eukalyptus erinnern.



*Grappa affinata
in Botti da
Malvasia delle Lipari*

Questa grande Grappa è ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi viene poi lungamente affinata in botti precedentemente usate per l'invecchiamento del vino Marsala.

This elegant Grappa is obtained from the distillation of our best grape skins coming from the finest vineyards of Monferrato. Distilled through little still pots and aged in oak casks previously used for Marsala ageing.



Consorzio Promozione Vigna Arrogiana
IN PIEMONTE DAL 1983





GRAPPA RISERVA AFFINATA 15 ANNI IN BOTTI DI ROVERE

La Grappa Riserva è ottenuta dal meticoloso assemblaggio delle migliori partite di ogni anno, messe a riposare per 10 anni in barriques nuove di Allier e Limousin e di seguito assemblate in botti di Rovere di Slavonia dove maturano ancora per 5 anni. All'olfatto sviluppa sentori di legno tostato e vaniglia; nel gusto secco e persistente, prevale una particolare nota di tabacco.

The Grappa Riserva is careful blend of the best casks of every vintage, aged for 10 years in new barriques from Allier and Limousin. After that they are blended and transferred in Slavonian oak casks where they mature for further 5 years. On the nose it is characterised by hints of toasted wood and vanilla; dry and persistent, dominated by notes of tobacco.

Der Grappa Riserva wird aus einer akribischen assemblage der besten Selektionen aus jedem Jahr zusammengesetzt, wird dann für 10 Jahre in neuen Barriques aus Allier und Limousin ausgebaut um anschliessend für weitere 5 Jahre Fässer aus slawonischer Eiche zu reifen. Im Duft entwickelt er Aromen von geröstetem Holz und Vanille, im Geschmack ist er trocken und nachhaltig, es herrscht eine besondere Note von Tabak.

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA RUM DEMERARA

Ottenuta dalla distillazione delle nostre migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi viene poi lungamente affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento del prestigioso Rum Demerara della Guyana Francese. All'olfatto sviluppa aromi dolci e delicati di cioccolato, caramello e vaniglia; gusto ampio e rotondo.

Obtained from the distillation of our best grape skins coming from the finest vineyards of Monferrato. It is distilled through little still pots then aging for a long time in barriques used for the aging of fine Demerara Rum from French Guiana. Sweet and delicate aromas of chocolate, caramel and vanilla; full-bodied and round.

Dieser Grappa wird aus der Destillation von unserer besten Trester aus den besten Lagen des Monferrato erzeugt. Destilliert im Wasserbad in kleinen Stills, wird er dann in Fässern die zuvor zur Reifung des Rums Demerara aus dem Französisch-Guayana verwendet wurden. Im Duft entwickelt er süße und delikate Aromen von Schokolade, Karamell und Vanille, großer und abgerundeter Geschmack.





le Riserve

RISERVA 983

Cuvée di tre distillati sapientemente invecchiati e magistralmente armonizzati al fine di ottenere un prodotto unico, dal sapore deciso. Riserva 983 racchiude i sapori dei distillati con cui è realizzato, la Grappa di Amarone e la Grappa di Barolo stravecchie, ma soprattutto un Brandy invecchiato oltre 20 anni che gli donano un colore tendente al mogano antico ed un gusto maestoso al palato.

Cuvée of three expertly distilled aged and masterfully harmonized in order to obtain a unique product, with a strong flavor. Reservoir 983 contains the flavors of spirits with which it is made, the Grappa of Amarone and the Barolo Grappa, but especially a Brandy aged over 20 years that give a color verging on antique mahogany and majestic on the palate.

Cuvée von drei fach im Alter von destilliertem und meisterlich harmonisiert, um ein einzigartiges Produkt, mit einem starken Geschmack zu erhalten. Reservoir 983 enthält die Aromen der Geister, mit denen es gemacht wird, die Grappa aus Amarone und der Barolo Grappa, aber vor allem ein Brandy über 20 Jahren, die eine Farbe geben grenzend an antiken Mahagoni und majestätisch am Gaumen.

DECANTER CASTAGNO

Questa particolare grappa viene prodotta artigianalmente ponendo le castagne del Piemonte, precedentemente tostate e poi sminuzzate, in infusione con la nostra migliore grappa per circa 6 mesi. Successivamente viene separata tramite setaccio dal frutto e quindi posta in affinamento per circa 5 anni in barrique da 225 lt di castagno appositamente fabbricate su nostra richiesta da un mastro bottaio artigiano. La risultanza è una grappa con un delicato aroma di castagna.

This particular Grappa is obtained with a craftsmanship production, placing Piedmont's chestnuts, previously toasted and then chopped, in infusion for six Month with our best Grappa. Subsequently, by means of sieve from the fruit, the Grappa is placed in chestnut's barrel of 225 liters for an aging process of 5 years. The barrels are manufactured, purposely from a master builder cooper. The result is a Grappa with a delicate chestnut's aroma.

Dieser besondere Grappa wird von Hand hergestellt, indem die zuvor gerösteten und zerkleinerten Kastanien aus dem Piemont für etwa 6 Monate in unserem besten Grappa eingelegt werden. Anschließend wird er abgeseiht und für etwa 5 Jahre in handwerklich von einem Böttcher eigens für uns gefertigten Kastanienfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 l gelagert. Das Ergebnis ist ein Grappa mit einem auserlesenen Kastanienaroma.





GRAPPA INVECCHIATA ED AFFINATA IN BOTTI DA AMARONE XO

Grappa di monovitigno affinata per circa 36 mesi in botti di rovere da 20 HL; viene proseguito l'affinamento per ulteriori 36 mesi in barrique precedentemente utilizzate per l'invecchiamento dell'Amarone. Tale procedimento permette alla grappa di acquisire le caratteristiche organolettiche del nobile vino Veneto.

A grappa made from a single grape variety and refined for around 36 months in 20 HL oak barrels; it is the refined for a further 36 months in barrels used to age Amarone.

This process gives the grappa the same organoleptic characteristics as the noble Veneto wine.

Ein reinsortiger Grappa, der für circa 36 Monate in Eichenfässern mit 20 HL heranreift; anschließend wird der Reifeprozess für weitere 36 Monate in Barriques fortgesetzt, in denen zuvor der Amarone gealtert ist. Anhand dieses Verfahrens erhält der Grappa die organoleptischen Eigenschaften des edlen Weines aus Venetien.

GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DA CILIEGIO

Ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce provenienti dalle zone più vocate del Monferrato. Distillata a bagnomaria in piccoli alambicchi, viene poi affinata per circa 6 anni in botti da 225 lt di legno ciliegio, che conferisce alla grappa particolari sentori di ciliegia matura e di sottobosco.

Obtained from the distillation of the best grape marc from the most suitable areas of Monferrato. Distilled in a bain-marie in small stills, it is then aged for about 6 years in 225-litre cherry wood barrels, which gives the grappa particular hints of ripe cherry and undergrowth.

Gewonnen aus der Destillation der besten Trester aus den am besten geeigneten Gebieten des Monferrato. Im Wasserbad in kleinen Brennblasen destilliert, reift er dann etwa 6 Jahre lang in 225-Liter-Kirschholzfassern, was dem Grappa besondere Noten von reifen Kirschen und Unterholz verleiht.





la Viglianottera

LINEA DI GRAPPE MONOVITIGNO

Linea di grappe che meglio rappresenta il panorama vitivinicolo del Piemonte e Nazionale. Le vinacce vengono distillate separatamente in piccoli alambicchi con il metodo discontinuo che garantisce un trattamento "gentile" in modo da preservare gli aromi originari.

This is the line of grappas that better reflects the wine landscape of Piedmont and National. The skins are distilled separately in small alembics with the discontinuous method. This guarantees a gentle treatment to the skins, to preserve the original aromas.

Das Grappasortiment, das den Überblick auf den Weinbau und die Weinerzeugung in Piemont und National am besten

Darstellt. Die Trester werden getrennt in kleinen Destillierblasen durch unstätiges Verfahren gebrannt.

Dieses Verfahren gewährleistet eine "sanfte" Behandlung der Trester, damit die ursprünglichen Blumen bewahrt werden können.





“QUANDO TRA I FILARI... NUOTAVANO LE BALENE”

Cercate di immaginare quando il Monferrato era un grande mare e queste sue dolci colline erano dune sommerse dove le balene nuotavano maestose e tranquille. Nel 1959, sulla sommità di una collina di Vigliano d'Asti, venne ritrovato uno scheletro di balenottera fossile lungo circa 8 metri. Gli studi compiuti hanno permesso di stabilire che l'esemplare pliocenico è risultato strutturalmente e morfologicamente analogo agli esemplari dall'attuale balenottera minore (Balenottera acutorostrata Lacepede). I cittadini di Vigliano d'Asti hanno deciso di chiamarla “La Viglianottera”, oggi è custodita presso il Museo Paleontologico Territoriale di Asti. Da qui è nata l'idea di dedicarle un tributo creando questa nostra nuova linea di grappe con una veste grafica che riprendesse **LA VIGLIANOTTERA**.

Try to imagine when Monferrato was a great sea and its rolling hills were submerged dunes where the whales swam majestic and quiet. In 1959, on top of a hill of Vigliano d'Asti, a whale skeleton was found fossil about 8 meters long. Studies have shown that the Pliocene specimen was structurally and morphologically analogous to specimens from the current minke whale (Balenottera acutorostrata Lacepede). The citizens of Vigliano d'Asti have decided to call it “La Viglianottera” and today it's preserved at the Paleontological Museum Territorial of Asti. From here was born the idea of dedicating a tribute to her by creating this our new line of Grappas with a graphic design representing **LA VIGLIANOTTERA**.

Versuchen Sie sich vorzustellen, dass der Monferrato ein großes Meer war und diese sanften Hügel Sommerdünen, in denen Wale majestätisch und friedlich schwammen. Im Jahr 1959 wurde auf einem Hügel in Vigliano d'Asti das Skelett eines versteinernten Zwergwals von etwa 8 Metern Länge gefunden. Die durchgeführten Studien ergaben, dass das Exemplar aus dem Pliozän strukturell und morphologisch dem heutigen Zwergwal (Balenottera acutorostrata Lacepede) ähnlich ist. Die Bürger von Vigliano d'Asti beschlossen, sie “La Viglianottera” zu nennen, und heute wird sie im Paläontologischen Museum des Territoriums von Asti aufbewahrt. So entstand die Idee, ihr eine Hommage zu widmen, indem wir unsere neue Grappalinie mit einem grafischen Design kreierten, das **LA VIGLIANOTTERA** widerspiegelt.







Gin Passion

Bevanda spiritosa a base di soluzione idroalcolica di cereali e distillato di ginepro sapientemente miscelati con alcolati di frutti della passione quali: papaja, mango, passiflora, lici, ananas, frutto del drago.

Spirit drink based on hydroalcoholic solution of cereals and juniper distillate expertly blended with passion fruit alcoholics such as: papaja, mango, passion flower, lice, pineapple, pitaya.

Spirituose aus einer hydroalkoholischen Lösung von Getreide und Wacholderdistillat, meisterhaft mit Alkoholaten aus exotischen Früchten (wie z.B. Papaya, Mango, Passions-Frucht, Litschi, Ananas, Pitaya) vermischt.





la Tradizione

AMARO SAN FELICE

Speciale liquore a base di erbe. La ricetta risale al 1891 ideata e utilizzata dal Nonno Felice Dellavalle, noto ed apprezzato erborista. Molte sono le erbe officinali utilizzate per questa specialità quali la genziana, il cardamomo, la chillea, il rabarbaro, l'assenzio gentile e l'assenzio romano, le scorze di arancio dolce. Il basso contenuto alcolico lo rende un prodotto piacevole soprattutto per il dopo pasto.

A special, herb-based liquor. The recipe dates back to 1891, created and used by Grandfather Felice Dellavalle, a renowned and successful herbalist. Many medicinal herbs are used for this speciality, such as gentian, cardamom, yarrow, rhubarb, gentle wormwood and roman wormwood, sweet orange peel. Its low alcohol content makes it a pleasant after-dinner drink

Spezieller Kräuterlikör. Das Rezept geht auf 1891 zurück und wurde von Nonno Felice Dellavalle, einem bekannten und geschätzten Drogisten, entwickelt und eingesetzt. Es werden für diese Spezialität zahlreiche Kräuter wie Enzian, Kardamom, Schafgarbe, Rhabarber, Römischer Wermut, süße Orangenschale, verwendet. Durch seinen geringen Alkoholgehalt handelt es sich dabei vor allen Dingen um einen angenehmen Digestif.

VERMOUTH DI TORINO

È il più conosciuto ed apprezzato vino aromatizzato Italiano. La produzione ha radici nel XVIII con la nascita del rito degli aperitivi a Torino. La ricetta del Vermouth di Torino proposto dalla nostra distilleria riproduce quello che era il vero e proprio vermouth dalla sua nascita ed è ottenuto con il vino prodotto dai vigneti della nostra azienda agricola costituiti da più tipologie di uve dette uvaggi, addizionato di erbe e spezie sapientemente dosate per poter ottenere questo favoloso e inimitabile prodotto della tradizione piemontese.

VERMOUTH is the best known and appreciated Italian flavoured wine. Its production dates back to the eighteenth century with the first celebrations of the rite of aperitifs in Turin. The recipe of Vermouth di Torino offered by our distillery reproduces what was the real vermouth from its origins and is obtained with the wine produced by the vineyards of our farm consisting of multiple types of grapes called uvaggi, or blends of grapes, to which wisely dosed herbs and spices are added in order to obtain this fabulous and inimitable product typical of Piedmont.

Der WERMUT ist der meist bekannte und geschätzte aromatischer italienischer Wein. Seine Herstellung entsteht im 18. Jahrhundert, als die Tradition der Aperitifs sich in Turin entwickelt. Das Rezept für den Wermut aus Turin, das von unserer Brennerei verwendet wird, widerspiegelt das, was der eigentliche Wermut bei seiner Geburt war, und wird mit dem Wein gewonnen, der mit den Weinbergen unseres Bauernhofs hergestellt wird und der verschiedene Traubensorten sowie Kräuter und Gewürzen enthält, die sorgfältig dosiert werden, um dieses wundervolle und einzigartige Produkt der piemontesischen Tradition zu bekommen.



le Botaniche

INFUSI DI ERBE NATURALI E GRAPPA

Derivante da una sapiente e meticolosa lavorazione artigianale, questo prodotto è ottenuto dall'infusione delle botaniche in soluzione idroalcolica, tale soluzione viene utilizzata come tintura naturale al fine di conferire il profumo ed il colore caratteristico della botanica stessa e del miele. La moderata gradazione alcolica dona al prodotto un'elevata versatilità di utilizzo, dalla mescita a fine pasto (consigliabile servire ad una temperatura di 4/6 gradi) alla miscelazione come ingrediente per cocktails ricercati.

This product is obtained from the infusion of botanicals in a hydroalcoholic solution, this solution is used as a natural dye in order to preserve the typical scent and colour of the plant itself and honey. Thanks to its medium alcohol content, the product is extremely versatile: it can be served at the end of a meal (the recommended temperature is 4 to 6 degrees) or even as an ingredient for classy cocktail recipes.

Dieses Produkt ist das Ergebnis einer fachkundigen und sorgfältigen Anwendung eines Herstellungsverfahrens und wird aus der Infusion von Pflanzenstoffen in einer hydroalkoholischen Lösung gewonnen.

Diese Lösung wird als natürliche Tinktur verwendet, um den charakteristischen Duft und die Farbe der Pflanze und des Honigs zu erhalten. Der mäßige Alkoholgehalt verleiht dem Produkt eine hohe Anwendungsvielfalt: vom Ausschank nach dem Essen (es wird der Genuss bei einer Temperatur von 4-6 Grad empfohlen) bis zum Bestandteil begehrter Cocktails.







ICE GRAPPA viene ottenuta con un procedimento artigianale ponendo le foglie di menta piperita di Pancalieri ai piedi delle Alpi, dove da sempre si coltiva la menta piperita, conosciuta ed apprezzata in tutto il Mondo, in infusione estrattiva con la miglior grappa.

***ICE GRAPPA** is obtained with a maceration of peppermint, traditionally cultivated in the small village of Pancalieri at the foot of the Alps, where they have always cultivated peppermint, known and appreciated all over the world, in extractive infusion with the best grappa.*

Der **ICE GRAPPA** wird nach einem traditionellen Vorgang hergestellt und zwar indem man die Blätter der Pfefferminze aus Pancalieri am Fusse der Alpen, wo seit immer Pfefferminze angebaut wird, bekannt und in der ganzen Welt geschätzt, als Infusion für den besten Grappa gebraucht wird.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: la grappa si presenta incolore e ad una gradazione alcolica di 38% vol.

Profumo: si può apprezzare la freschezza della grappa unita ad una nota delicata e dolce di mentolo.

FEATURES:

***Color:** the grappa is clear and transparent with a alcohol content of 38% Vol.*

***Perfume:** very fresh with a delicate note of mint.*

DEGUSTATIONSNOTIZEN:

Farbe: Der Grappa ist farblos mit einem Alkoholgehalt von 38% Vol.

Duft: Man schätzt die frische des Grappas kombiniert mit einer zarten Note und süsser Pfefferminze.

Amaro del Diavolo Rosso

Giovanni Gerbi, nato ad Asti nel 1885, soprannominato il Diavolo Rosso. Un diavolo sportivo, un mito, un ciclista che voleva sempre vincere a tutti i costi e che si è guadagnato quel soprannome grazie alla sua tipica tenuta: una maglia rossa che rispecchiava il suo atteggiamento pronto alla sfida, di quelli che non si arrendono mai. Racconta la leggenda che durante una corsa riuscì a spaventare un parroco di campagna che, vedendo quel ciclista in maglia rossa gettare scompiglio irrompendo in bici dentro una processione, esclamò: "Chielli a l'è al diau!". Da qui il soprannome di "Diavolo Rosso". Cantato da Paolo Conte, nel suo album "Appunti di viaggio" in quella canzone che "forse sa di ratafià". Un liquore antico riportato alla luce dal ritrovamento di una vecchia bottiglia che ancora conservava il suo liquore originale anch'esso tipicamente rosso. L'azienda Davide Barbero, eredi del "Diavolo Rosso", con la collaborazione della Distilleria Dellavalle, vogliono omaggiare il loro antenato riproponendo il suo liquore per mantenere vivo il ricordo di questo eroe sportivo. Ottenuto dall'infusione di genziana, cardamomo, achillea, rabarbaro, assenzio gentile, scorze di arancio dolce e amarena macerata a freddo questo amaro si presta perfettamente alla preparazione di vari cocktail ed aperitivi.

Giovanni Gerbi, born in Asti in 1885, nicknamed the Red Devil. A sporting devil, a cyclist who always wanted to win at all costs and who earned that nickname thanks to his typical outfit: a red shirt that reflected his attitude ready for the challenge, of those who never give up. The legend tells that during a race he managed to scare a country priest who, seeing that cyclist in red jersey throwing havoc breaking into a bicycle procession, exclaimed: "He is the Devil!". Hence the nickname Red Devil. Sung by Paolo Conte, in his album "Appunti di viaggio" in that song that "maybe tastes of ratafià" (a Piedmontese liqueur). An ancient liqueur brought to light by the discovery of an old bottle that still kept its original liqueur, also typically red. The Davide Barbero company, heirs of the "Red Devil", with the collaboration of "Distilleria Dellavalle", want to pay homage to their ancestor by proposing his liquor to keep alive the memory of this sports hero. Obtained from the infusion of gentian, cardamom, yarrow, thubarb, wormwood, sweet orange peel and black cherry macerated in cold this bitters lends itself perfectly to the preparation of various cocktails and aperitifs.

Giovanni Gerbi, geboren 1885 in Asti, genannt der Rote Teufel. Ein sportlicher Teufel, ein Mythos, ein Radfahrer, der immer um jeden Preis gewinnen wollte. Er verdiente sich diesen Spitznamen dank seiner typischen Uniform: ein rotes Trikot, das seine Haltung zur Herausforderung widerspiegelt, die diejenigen, die nie aufgeben. Die Legende besagt, dass es einem Landpfarrer während eines Rennens gelungen ist, Angst zu bekommen, der, als er diesen Radfahrer im roten Trikot sah, Chaos anrichtete, während er in eine Prozession hineinfuhr, rief: "Chielli a l'è al diau!". (das ist der Teufel!) Daher der Spitzname "Roter Teufel". Gesungen von Paolo Conte, dem berühmten Sänger von Asti in seinem Album "Reisenotizen" in diesem Lied, das "vielleicht nach Ratafia" schmeckt. Ein antiker Likör, der durch den Fund einer alten Flasche ans Licht gebracht wurde, die noch immer ihren ursprünglichen, ebenfalls typisch roten Inhalt bewahrte. Das Unternehmen Davide Barbero, Erben des "Roten Teufels", in Zusammenarbeit mit der Distilleria Dellavalle, möchten ihren Vorfahren mit einem neuen Likör ehren, um Ich erinnere mich an diesen Sporthelden. Hergestellt aus der Infusion von Enzian, Kardamom, Schafgarbe, Rhabarber, Absinth, süßen Orangenschalen und kalt mazerierten Sauerkirschen eignet sich dieser Bitterstoff perfekt für die Zubereitung verschiedener Cocktails und Aperitifs.





DISTILLERIA IN VIGLIANO D'ASTI

14040 - Vigliano d'Asti - Italia - Via Tiglione, 1 - Tel. +39 0141 953627 - Fax +39 0141 953926 www.grappedellavalle.it - info@grappedellavalle.it